

государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Самарской области
«Новокуйбышевский гуманитарно – технологический колледж»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
(ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)**

ПМ.04 Участие в организации технологического процесса
для специальности: 44.02.06 Профессиональное обучение (по отраслям)

профиль подготовки: технический

на базе основного общего образования

ОДОБРЕНА
Предметно - цикловой комиссией
Председатель: Н.В. Москаева

СОГЛАСОВАНО
1 Зам.директора по МКИИР:
О.С. Макарова

СОГЛАСОВАНО

ИП Жукова Татьяна Геннадьевна
 Т.Г. Жукова
«14» июня 2015 г.

Рабочая программа учебной практики составлена в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом по специальности 44.02.06 Производственное обучение (по отраслям), рег. № 1386 от 27.10.2014 г. Положением о практике обучающихся, осваивающих ППССЗ среднего профессионального образования в ГАПОУ «Новокуйбышевском гуманитарно-технологическом» колледже, пр. № 395 от 23.10.13г.

Разработчики:

ГАПОУ «НГТК» мастер п/о Е.В. Иванова

Рецензенты:

ГАПОУ «НГТК» председатель ПЦК Н.В. Москаева
(место работы) (занимаемая должность) (инициалы, фамилия)

ГАПОУ «НГТК» преподаватель Л.С. Сумнительнова
(место работы) (занимаемая должность) (инициалы, фамилия)

Кафе «МонКафе» директор Т.Г. Жукова
(место работы) (занимаемая должность) (инициалы, фамилия)

Дата актуализации	Результаты актуализации	Подпись разработчика

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1 ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	4
2 РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	6
3 ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	8
4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	12
5 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	16

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы производственной практики:

Рабочая программа производственной практики в соответствии с ФГОС СПО является частью основной профессиональной образовательной программы по специальности 44.02.06 Профессиональное обучение (Технология продукции общественного питания).

Рабочая программа производственной практики направлена на освоение основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

Участие в организации технологического процесса.

1.2. Цель производственной практики: формирование общих и профессиональных компетенций, приобретение практического опыта в условиях реального производства по виду профессиональной деятельности «Участие в организации технологического процесса».

1.3. Требования к результатам производственной практики:

В результате прохождения производственной практики по ВПД обучающийся должен освоить:

ВПД	Профессиональные компетенции
Участие в организации технологического процесса	ПК 4.1. Участвовать в планировании деятельности первичного структурного подразделения. ПК 4.2. Участвовать в разработке и внедрении технологических процессов. ПК 4.3. Разрабатывать и оформлять техническую и технологическую документацию. ПК 4.4. Обеспечивать соблюдение технологической и производственной дисциплины. ПК 4.5. Обеспечивать соблюдение техники безопасности. ПК 4.6. Организовывать подготовку мяса, рыбы и мяса птицы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции ПК 4.7. Организовывать и проводить приготовление сложной холодной кулинарной продукции. ПК 4.8. Организовывать и проводить приготовление сложной горячей кулинарной продукции. ПК 4.9. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий. ПК 4.10. Организовывать и проводить

	<p>приготовление сложных холодных и горячих десертов.</p> <p>ПК 4.11. Организовывать процесс приготовления современной кулинарной продукции.</p> <p>ПК 4.12. Организовывать обслуживание потребителей на предприятиях питания.</p> <p>ПК 4.13. Организовывать предоставление специальных форм услуг предприятиями питания.</p>
--	--

1.4. Форма контроля освоения программы производственной практики – дифференцированный зачет.

1.5. Количество часов на освоение программы производственной практики: 144 часа

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения рабочей программы производственной практики является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности **Участие в организации технологического процесса**, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 4.1	Участвовать в планировании деятельности первичного структурного подразделения
ПК 4.2	Участвовать в разработке и внедрении технологических процессов.
ПК 4.3	Разрабатывать и оформлять техническую и технологическую документацию.
ПК 4.4	Обеспечивать соблюдение технологической и производственной дисциплины
ПК 4.5	Обеспечивать соблюдение техники безопасности
ПК 4.6	Организовывать подготовку мяса, рыбы и мяса птицы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
ПК 4.7	Организовывать и проводить приготовление сложной холодной кулинарной продукции.
ПК 4.8	Организовывать и проводить приготовление сложной горячей кулинарной продукции.
ПК 4.9	Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий.
ПК 4.10	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных и горячих десертов.
ПК 4.11	Организовывать процесс приготовления современной кулинарной продукции.
ПК 4.12	Организовывать обслуживание потребителей на предприятиях питания.
ПК 4.13	Организовывать предоставление специальных форм услуг предприятиями питания.
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, определять методы

	решения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество
ОК 3	Оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.
ОК 4	Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности
ОК 6	Работать в коллективе и команде, взаимодействовать с руководством, коллегами и социальными партнерами
ОК 9	Осуществлять профессиональную деятельность в условиях обновления ее целей, содержания, смены технологий
ОК 10.	Осуществлять профилактику травматизма, обеспечивать охрану жизни и здоровья обучающихся.
ОК 11.	Строить профессиональную деятельность с соблюдением правовых норм, ее регулирующих.

3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Тематический план производственной практики

Наименование тем производственной практики (по специальности)	Содержание	Объем часов
1	2	3
Тема 1. Установочная конференция	Содержание:	6
	Ознакомление с целями и задачами практики, требованиями, предъявляемыми к выполняемым видам работ и требованиями по оформлению отчета. Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте.	
	Виды работ: 1. Формирование пакета отчетных документов по деятельности студента-практиканта в период прохождения производственной практики	
Тема 2. Знакомство с предприятием – базой практики	Содержание:	6
	Ознакомление с материально-технической базой предприятия, правилами внутреннего распорядка. Анализ оборудования рабочих мест повара, кондитера. Знакомство с основными функциональными и должностными обязанностями.	
	Виды работ:	
	1. Составление паспорта организации – базы практики. 2. Составление отчёта по вопросу «Соблюдение охраны труда на рабочем месте в организации». 3. Выполнение анализа организации рабочего места студента-практиканта.	
Тема 3. Участвовать в планировании деятельности первичного структурного подразделения	Содержание:	6
	Виды и характеристики высокотехнологичного оборудования- холодильного, вспомогательного, теплового, механического. Водонагревательное оборудование Контроль и оценка эффективности производственной деятельности. Организация контроля качества кулинарной продукции. Виды документации Правила оформления заказа в письменном виде. Правила приема продуктов по качеству и количеству. Способы проверки	
	Виды работ: 1. Составление и заполнение бракеражного журнала	

	2. Изучение и анализ документации по приёму готовой продукции 3. Оценка готовой выпускаемой продукции	
Тема 4. Разрабатывать и оформлять техническую и технологическую документацию	Содержание:	6
	Использование технологических документов Виды технологических документов. Нормативные документы. Методика составления техноко- технологической карты, содержание, назначение, требования к оформлению. Методика составления технологических карт, содержание, назначение, требования к оформлению.	
	Виды работ:	
	1. Решение практико-ориентированного задания по подбору сырья 2. Практико-ориентированное задание составление технологических карт на соусы 3. Практико-ориентированное задание – составление технологических карт на супы 4. Практико-ориентированное задание составление – технологических карт на холодные блюда 5. Практико-ориентированное задание – составление технологических карт сладкие блюда 6. Практико-ориентированное задание – составление технико-технологических карт на фирменные блюда 7. Практико-ориентированное задание – составление технико – технологических карт на новые блюда	
Тема 5. Обеспечивать соблюдение технологической и производственной дисциплины. Обеспечивать соблюдение техники безопасности	Содержание:	6
	Организация труда работников общественного питания Нормирование труда работников общественного питания Основные формы организации труда. Виды инструктажей по охране труда , их характеристика. Ответственные за охрану труда, их права и обязанности	
	Виды работ:	
	1. Составление инструкции по охране труда 2. Составление трудового договора 3. Разработка правил внутреннего трудового распорядка 4. Составление графиков выхода на работу 5. Анализ должностных инструкций работников общественного питания	
Тема 6.	Содержание:	18

<p>Организовывать подготовку мяса, рыбы и мяса птицы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции</p>	<p>Основные характеристики отдельных частей мяса говядины, телятины, баранины, свинины, используемые для приготовления сложных блюд.</p> <p>Методы обработки и подготовки мяса для сложных блюд</p> <p>Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при подготовке мяса для приготовления сложных блюд.</p> <p>Последовательность и правила обработки мяса для сложных блюд</p> <p>Требования к качеству рыбы, используемой для приготовления сложных блюд</p> <p>Техника выполнения действий в соответствии с типом рыбы</p> <p>Ассортимент и основные характеристики различных видов моллюсков и ракообразных.</p> <p>Основные характеристики и пищевая ценность утиной и гусиной печени.</p> <p>Методы обработки и подготовки домашней птицы для приготовления сложных блюд:</p> <p>Техника выполнения действий в соответствии с типом домашней птицы</p> <p>Технология приготовления начинок для фарширования домашней птицы.</p>	
	<p>Виды работ:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Приготовление полуфабрикатов из мяса для сложных блюд (ростбиф, рулет из мяса баранины (свинины)) 2. Приготовление полуфабрикатов из мяса для сложных блюд (грудинка фаршированная) 3. Приготовление полуфабрикатов из рыбы для сложных блюд (судак и щука фаршированные целиком). 4. Приготовление полуфабрикатов из рыбы для сложных блюд (рулет из филе рыбы, тельное) 5. Приготовление полуфабрикатов из птицы для сложных блюд (рулет из мякоти птицы, фаршированные куриные окорочка (ножки)). 6. Приготовление полуфабрикатов из птицы для сложных блюд (домашней птицы для галантина, кнели из кур) 	
<p>Тема 7.</p>	<p>Содержание</p>	<p>34</p>

Организовывать и проводить приготовление сложной холодной кулинарной продукции	<p>Ассортимент канапе и легких закусок.</p> <p>Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении канапе и легких закусок.</p> <p>Технология приготовления масляных смесей</p> <p>Ассортимент сложных холодных закусок.</p> <p>Технология приготовления сложных холодных закусок из овощей и рыбы</p> <p>Технология приготовления сложных холодных закусок из мяса и птицы</p> <p>Техника выполнения действий в соответствии с типом основного продукта</p> <p>Ассортимент сложных холодных рыбных и мясных блюд.</p> <p>Технология приготовления сложных холодных рыбных блюд</p> <p>Ассортимент сложных холодных соусов</p> <p>Технология приготовления сложных холодных мясных блюд</p> <p>Технология приготовления сложных холодных соусов</p>	
	Виды работ:	
	<p>Приготовление канапе и легких закусок (канапе ассорти, брускетта с помидорами и зеленым базиликом, капрезе с моцареллой на шпажках).</p> <p>Приготовление легких закусок и масляных смесей (мини-запеканка из картофеля с брынзой, масляные смеси).</p> <p>Приготовление сложных холодных закусок (семга малосоленая, огурцы малосоленые, мусс из семги).</p> <p>Приготовление сложных холодных закусок (паштета из говяжьей печени, паштета из кур в тесте).</p> <p>Составление технологических и технико-технологических карт на сложные холодные рыбные и мясные блюда.</p> <p>Приготовление сложных холодных рыбных блюд (рыба заливная «в растяжку», щука фаршированная).</p> <p>Приготовление сложных холодных соусов (кули, кисломолочные, на уксусе, песто)</p> <p>Приготовление сложных холодных соусов (маойнез, тартар, ремулад).</p>	

	Приготовление сложных холодных блюд из мяса и птицы (буженина, курица фаршированная (галантин))	
Тема8.	Виды работ	
Организовывать и проводить приготовление сложной горячей кулинарной продукции	<p>Составление технологических и технико-технологических карт на сложные супы. Приготовление супов-пюре и гарниров к ним (суп-пюре из картофеля с луком пореем, суп-пюре из птицы с гренками).</p> <p>Органолептические способы определения степени готовности и качества сложных супов. Приготовление прозрачных супов (уха с фрикадельками, куриный с домашней лапшой, мясной с омлетом). Приготовление национальных супов (суп-харчо, суп луковый). Приготовление национальных супов (суп гуйяш, гаспачо)</p> <p>Приготовление соуса голландского (с добавлением белого соуса и без) и его производных (соуса с соком апельсина, соуса с вином, соуса с взбитыми сливками); Органолептические способы определения степени готовности и качества сложных горячих соусов. Приготовление соус яично-сладкий и остро-сладких густых соусов. Составление технологических и технико-технологических карт на сложные блюда из овощей, грибов и сыра. Приготовление овощного ризотто, картофеля Бек, мисо из овощей. Приготовление лука-порея фаршированного, спагетти из кабачков. Приготовление пудингов/муссов паровых и запеченных в формах.</p> <p>Приготовление изделий из кнельной массы, запеченных и паровых. Приготовление картофельного рулета с грибами; картофельных крокет; Приготовление сыра жаренного, шариков из сырной массы жаренных во фритюре, гренок в жидком фондю из сыра Составление технологических и технико-технологических карт на сложные блюда из рыбы. Приготовление лосося припущенного, поджарки из осетрины в воке.</p> <p>Приготовление мидий, припущенных в белом вине (мариньер). грешков жареных, Приготовление блюд из запеченной рыбы. лосося, запеченного в фольге Приготовление карпа, запеченного в соли, тельного из судака запеченного в пергаменте Составление технологических и технико-технологический карт на блюда из мяса</p> <p>Приготовление стейков, жаренных на гриле до различной степени готовности. Органолептические способы определения степени готовности и качества сложных блюд из мяса. Приготовление ростбифа, мяса вок.</p> <p>Приготовление буженины запеченной. Приготовление мяса шпигованного Приготовление мяса в горшочке</p> <p>Варианты оформления сложных блюд из мяса. Методы сервировки и подачи сложных блюд из мяса.</p> <p>Приготовление гарниров, заправок, соусов для отдельных блюд из мяса. Подбор необходимого инвентаря и технологического оборудования для приготовления блюд из мяса с учетом требований техники безопасности</p> <p>.Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении сложных блюд из мяса. Составление технологических и технико-технологический карт на блюда из птицы</p>	

	<p>Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении сложных блюд из домашней птицы. Приготовление птицы на пару и «овощной подушке». Приготовление блюд из жареной птицы в воке. Приготовление утки, фаршированной гречневой кашей, жаренной целиком. Приготовление кнельной массы, отварной на пару. Методы сервировки и подачи сложных блюд из домашней птицы. Решение ситуационных задач по приготовлению сложных блюд из птицы.</p> <p>Органолептические способы определения степени готовности и качества сложных блюд из домашней птицы.</p>	
<p>Тема 9. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий.</p>	<p>Содержание</p> <p>Ассортимент сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Методы приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба Виды технологического оборудования и производственного инвентаря Технология приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба Основные характеристики муки, используемой для приготовления мучных блюд из разных видов муки. Методы приготовления мучных блюд из разных видов муки и сложных изделий из теста Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении мучных блюд из разных видов муки и сложных изделий из теста Технология приготовления фаршей и начинок для штруделей. Ассортимент сложных мучных кондитерских изделий Технология приготовления сложных мучных кондитерских изделий Ассортимент мелкоштучных кондитерских изделий Технология приготовления мелкоштучных кондитерских изделий Ассортимент сложных отделочных полуфабрикатов Методы приготовления сложных отделочных полуфабрикатов Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении сложных отделочных полуфабрикатов. Технология приготовления сложных отделочных полуфабрикатов</p>	24
	<p>Виды работ</p>	
	<p>Приготовление сдобных хлебобулочных изделий (сдобы обыкновенной, сдобы выборгской, каравайчиков)</p>	
	<p>Приготовление сдобных хлебобулочных изделий (слоек, слоеных плетенок, слоеных венков, ватрушек)</p>	

	<p>венгерских) Приготовление мучных блюд (блинов гречневых, блинов сдобных, блинов гурьевских; пирога блинчатого; блинницы) Приготовление мучных блюд (курника, хачапури) Приготовление мучных блюд (штруделя) Приготовление сложных мучных кондитерских изделий (воздушного полуфабриката, воздушно-орехового полуфабриката с мукой и без, печенья воздушного «Меренги») Приготовление сложных мучных кондитерских изделий (медового торта, бисквита «Джоконда») Приготовление сложных мучных кондитерских изделий (гляссажа шоколадного и ванильного) Приготовление мелкоштучных кондитерских изделий (корзиночки ромовой, тарталеток с кремом флорентин, тарталеток с кремом ганаш) Приготовление мелкоштучных кондитерских изделий (песочно-миндального пирожного, пирожного «трюфель», пирожного «опера») Приготовление мелкоштучных кондитерских изделий (суфле апельсинового, мусса сырного, мусса творожного) Приготовление сложных отделочных полуфабрикатов (крема «Зефир», крема «Суфле», крема из сыра) Приготовление сложных отделочных полуфабрикатов (сахарной сырцовой мастики и изделий из нее, сахарной заварной мастики и изделий из нее, молочной мастики и изделий из нее)</p>	
<p>Тема 10. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных и горячих десертов</p>	<p>Содержание</p> <p>Ассортимент сложных холодных десертов. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении сложных холодных десертов. Технология приготовления сложных холодных десертов Методы сервировки и подачи сложных холодных десертов. Варианты оформления сложных холодных десертов. Ассортимент сложных горячих десертов. Технология приготовления сложных горячих десертов</p> <p>Виды работ</p> <p>Приготовление сложных холодных десертов (ледяного салата из фруктов с шоколадным соусом; торта из замороженного мусса) Приготовление сложных холодных десертов (крема ванильного; крема-брюле; молочно-шоколадного заварного крема) Приготовление сложных холодных десертов (парфе из белого шоколада; парфе из ягод; парфе кофейного) Приготовление сложных холодных десертов (тирамису; чизкейка классического) Приготовление сложных горячих десертов (суфле ванильного, шоколадного) Приготовление сложных горячих десертов (глазированной абрикосового пудинга) Приготовление сложных горячих десертов (шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе)</p>	<p>6</p>

Тема 11. Организовывать обслуживание потребителей на предприятиях питания	Содержание	6
	<p>Культура обслуживания.</p> <p>Торговые помещения для обслуживания и их оборудование.</p> <p>Столовая посуда, приборы, столовое бельё.</p> <p>Предварительная сервировка стола.</p> <p>Обслуживания потребителей в зале ресторана.</p> <p>Подготовка к обслуживанию потребителей.</p> <p>Особенности подачи блюд и напитков.</p> <p>Особенности подачи блюд</p> <p>Порядок обслуживания банкетов и приёмов.</p>	
	Виды работ	
	<p>Ознакомление с ассортиментом столовой посуды, приборами, столового белья.</p> <p>Сервировка стола для завтрака, обеда, ужина.</p> <p>Приемы складывания салфеток.</p> <p>Экскурсия на предприятие с целью знакомства с методами сервировки стол.</p> <p>Оформление заявки на посуду по формам оснащения. Составление актов на бой, порчу, утрату посуды.</p> <p>Подготовка стола для подачи: холодных блюд и закусок. вторых блюд, напитков.</p> <p>Отработка фрагментов сервировки банкетных столов с полным и частичным обслуживанием официантов.</p> <p>Составление меню банкет-обед, банкет-ужин с полным обслуживанием официантами.</p>	
Тема 12. Организовывать предоставление специальных форм услуг предприятиями питания	Содержание	6
	<p>Прогрессивные формы обслуживания.</p> <p>Организация социального питания.</p> <p>Специальные формы услуг.</p>	
	Виды работ	
	<p>Отработка фрагмента сервировки стола –экспресс, кафе-брейк.</p> <p>Организация, сервировка «шведского стола».</p> <p>Составление меню для иностранных туристов из Франции.</p>	
Тема 13.	Содержание	18

<p>Приготавливать блюда с использованием современных кулинарных технологий</p>	<p>Понятие молекулярной кухни. История создания.</p> <p>Основные направления технологий молекулярной кухни: пенообразование, гелеобразование и сферификация, аромокухня, деструктивная кухня, sгусcook, cookvak, souse – vide, термомиксинг. SouseVide: основные понятия, термины и определения. Этапы технологического цикла и принципы технологии приготовления сложной кулинарной продукции на основе технологии SouseVide. Вакуумное маринование. Низкотемпературная тепловая обработка: термостат, пароконвектомат. Температурные режимы приготовления продуктов.</p> <p>Оборудование и инвентарь для работы с SouseVide. Вакууматоры. Упаковка. Требования к безопасности приготовления, хранения и подачи сложной кулинарной продукции с применением технологии SouseVide. Требования техники безопасности, эксплуатации, санитарные требования при работе с термостатом, пароконвектоматом, вакууматором.</p> <p>Техническая характеристика Термомикса. Техника безопасности и правила эксплуатации.</p> <p>Способы приготовления с использованием технологии термомиксинга: варка, жарка, запекание, тушение, пар, растапливание, эмульсификация, пастеризация, гомогенизация, пассерование, бланширование, измельчение, рубка и перемолка, взбивание, замес теста (в т.ч. для пиццы и блинов), карамелизация.</p> <p>Жидкий азот и сухой лёд для приготовления блюд. Температура. Техника безопасности при работе с жидким азотом. Хранение, правила эксплуатации (сосуд Дюара).</p> <p>Копчение Smoking Gun. Технологии окуривания продуктов и готовых блюд. Способы придания или усиления аромата копчения на глазах у клиентов. Требования техники безопасности, эксплуатации, санитарные требования при работе с коптильным пистолетом.</p> <p>Общие характеристики сифонов. Виды сифонов. Виды газов и их применение (N₂O, CO₂, сухой лёд). Правила эксплуатации и техника безопасности.</p> <p>Классификация и характеристика текстур. Происхождение, внешний вид, свойства, влияние на организм человека. Таблица дозировок текстур. Графическое понимание водородного показателя pH. Водородный показатель (pH) некоторых распространенных продуктов питания. Таблица содержания кальция в продуктах.</p> <p>Оборудование и инвентарь, используемый при работе с текстурами. Прямая сферификация. Обратная сферификация (базовая). Пенообразование. Желефикация. Эмульсификация. Трансглютаминаза (мясной клей). Фудпеиринг: основные понятия, термины и определения, история появления. Дерево фудпеиринга.</p> <p>Этапы технологического цикла и принципы технологии приготовления сложной кулинарной продукции на основе фудпеиринга. Анимация блюд. Подача блюд с сухим льдом. Аромат: основные понятия, термины и определения, сохранение, происхождение.</p>	
	<p>Виды работ</p>	
	<p>Приготовление сложных супов: куриный суп; борщ; холодный томатный суп.</p>	

	<p>Приготовление блюд из яиц, творога и сыра: яйцо пашот; омлет с сыром.</p> <p>Приготовление блюд из рыбы и морепродуктов: лосось под мисо соусом; лосось 40С; рулет из судака; Осьминог су вид (sous vide);</p> <p>Приготовление напитков и десертов: напиток из киви и тыквы; напиток из петрушки; лимонад лаймовый; яблочный мусс; сабайон; апельсиновое суфле.</p> <p>Приготовление каш, соусов и пюре: каша манная; пюре из тыквы; соус майонез; соус «голландский».</p> <p>Приготовление выпечки и теста: хлеб зерновой; пицца маргарита; гречневые блины.</p> <p>Приготовление мороженого с замораживанием с помощью жидкого азота: сливочное мороженое в термомиксе; шоколадное мороженое.</p> <p>Приготовление мороженого с замораживанием с помощью жидкого азота: клубничное мороженое с базиликом sous vide; ванильное мороженое sous vide.</p> <p>Приготовление блюд: подкопчённый сырой лосось с укропным кремом; салат из копченого шпината.</p> <p>Подкопченная и конфитованная свиная щека, подкопчённое масло с желе из шерри уксуса и свежими булочками.</p> <p>Приготовление блюд: клубничная пена с бальзамиком и кинзой; пена из голубого сыра; вспененный «Голландез». Приготовление блюд: малиновая пена; мусс из халвы; десерт из творога в термомиксе.</p> <p>Приготовление блюд с применением прямой и обратной сферификации: морковно – имбирная икра; икра из солёный огурцов; грибная икра; сферический крем – брюле; йогуртовые сферы; сферические оливки.</p> <p>Приготовление блюд с применением желефикации: апельсиновые спагетти; ромовая обёртка; гребешки с гелем из хрена под морским хреном; моцарелла в томатной обёртке; десерт из томатов и базилика.</p> <p>Приготовление блюд с применением эмульсификации: соус «винегрет»; коктейль Эг ног; диетический майонез; пудра из белого шоколада</p>	
	Дефференцированный зачет	2
	Итого	144

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ

Производственная практика (по профилю специальности) проводится концентрировано после освоения учебной практики по **ПМ.04 Участие в организации технологического процесса.**

Организацию и руководство производственной практики осуществляют руководители практики от образовательного учреждения (мастера производственного обучения) и от организации – базы практики.

Производственная практика проводится на предприятиях общественного питания, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся по специальности 44.02.06 Профессиональное обучение (по отраслям).

Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом результатов, подтвержденных документами соответствующих предприятий общественного питания.

4.1. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет – ресурсов, дополнительной литературы

Нормативно-правовые акты:

1. Федеральный Закон от 7 января 1991 г. 3 2300-1 О защите прав потребителей. С доп. И изм. От 9 января 199 г. № 2-ФЗ.
2. Федеральный закон ФЗ-29 Российской Федерации О качестве и безопасности пищевых продуктов. Утв. 02.01.2000г. (с последующими изменениями и дополнениями).
3. Федеральный закон от 9 января 1996 г. № 2-ФЗ О внесении изменений и дополнений в Закон РФ О защите прав потребителей и Кодекс РСФСР Об административных правонарушениях (с последующими изменениями и дополнениями).
4. Положение о государственном надзоре и контроле в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов. Постановление Правительства РФ от 21 декабря 2000 г. № 987 (с последующими изменениями и дополнениями). Правила оказания услуг общественного питания (Постановление Правительства РФ от 15.08.97. № 1036 с изменениями и дополнениями от 21.06.2001 № 389).
5. Федеральный закон от 30 марта 2001 г. О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения.
6. ГОСТ 50647-94 Общественное питание. Термины и определения.
7. ГОСТ Р 50762-95 Общественное питание. Классификация предприятий.

8. ГОСТ Р 50935 – 96 Общественное питание, требования к обслуживающему персоналу.
9. ГОСТ Р 50763-95 Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия.
10. ГОСТ Р 50764-95 Услуги общественного питания. Общие требования.
11. ГОСТ 53106 – 2008 Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.
12. СанПиН 2.3.6.1078-01 Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов.
13. СанПиН 42-123-4117-86 Санитарные правила. Условия, сроки хранения особо скоропортящихся продуктов.
14. СанПин 2.3.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.
15. СанПин 2.3.2.1324-03 Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов.
16. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания.- Киев, «А.С.К.», 2013.
17. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий/ под ред. Здобнов А.И., Цыганенко В.А. – К.: ООО ИЗД. Арий, 2014.

Основные источники:

1. Дубровская Н.И. Кулинария. Лабораторный практикум. – М.: Издательский центр «Академия», 2017.
2. Дубцов Г.Г. Технология приготовления пищи. - М.: Издательский центр «Академия», 2017.
3. Елхина В.Д. Механическое оборудование предприятий общественного питания. – М.: Издательский центр «Академия», 2017.
4. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания. – М.: Издательский центр «Академия», 2017.
5. Зайко Г.М., Джун Т.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. – М.: Магистр, 2017.
6. Кирпичников В.П., Ботов М.И. Тепловое оборудование предприятий общественного питания. - М.: Издательский центр «Академия», 2016.
7. Кшикель Е.Н. Социология и психология управления. – М.: Высшая школа, 2016.
8. Ковалев Н.И., Куткина М.И., Кравцова В.А. Технология приготовления пищи. М.: ИД Деловая литература, 2016.
9. Липатова Л.П. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум. – М.:ФОРУМ, 2016.

10. Павлова Л.В., Смирнова В.А., Практические занятия по технологии приготовления пищи.- М., Экономика, 2017.
11. Потапова И.И., Корнеева Н.В. Блюда из мяса. – М.: Издательский центр «Академия», 2017.
12. Потапова И.И., Корнеева Н.В. Блюда из овощей, круп, бобовых и макаронных изделий. – М.: Издательский центр «Академия», 2017.
13. Потапова И.И., Корнеева Н.В. Блюда из рыбы и морепродуктов. – М.: Издательский центр «Академия», 2017.
14. Потапова И.И., Корнеева Н.В. Соусы. – М.: Издательский центр «Академия», 2018.
15. Потапова И.И., Корнеева Н.В. Супы. – М.: Издательский центр «Академия», 2017.
16. Профессиональные стандарты индустрии питания. -М.: ЗАО Изд.дом «Ресторанные ведомости», 2017.
17. Стрельцов А.Н., Шишов В.В. Холодильное оборудование предприятий торговли и общественного питания. - М.: Издательский центр «Академия», 2017.
18. Терентьева А.П. Сборник задач по курсу «Технология продукции общественного питания», М. ОЦИКРТ, 2017
19. Усов В.В. Блюда из овощей, грибов, молока и яиц, круп и муки. Выпечка. М.: Издательский центр «Академия». 2016.
20. Усов В.В. Основы кулинарного мастерства. –М.: Издательский центр «Академия», 2016.
21. Харченко Н.Э., Чеснокова Л.Г. Технология приготовления пищи. Практикум. – М.: Издательский центр «Академия», 2017.
22. Шестакова Т.И. Калькуляция и учет в общественном питании : учеб. практич. пособие. 3-е изд. Ростов н\Д Феникс, 2016.
23. Шильман Л.З. Технология кулинарной продукции. – М. Издательский центр «Академия», 2016.
24. Шипулов В.Г. Основы управленческой деятельности. – М.: Высшая школа, 2016.

Дополнительные источники:

Журналы:

1. Питание и общество,
2. Гастрономъ. – М.: Изд. ЗАО «Вкусная жизнь»
3. Школа гастронома. М.: Изд. ЗАО «Вкусная жизнь»
4. РесторановедЪ. – СПб.: ООО «Изд. «Наша деловая пресса»

Интернет – ресурсы:

1. Сайт Министерства образования РФ
2. <http://www.nggtk.ru>
3. www.consultant.ru
4. www.gastromag.ru

5. www.culinar-russia.ru
6. www.restoran-business.ru
7. www.restoved.ru
8. www.catalog.honeca.ru
9. www.arsenal-moscow.ru
10. www.restoranoved.ru

4.2. Общие требования к организации производственной практики

Производственная практика проходит на предприятиях общественного питания города и области.

Для проведения производственной практики в ГАПОУ СО «НГТК» разработана следующая документация:

- положение о практике;
- рабочая программа производственной практики;
- индивидуальные задания для студентов - практикантов.

В основные обязанности руководителя практики от колледжа входят:

- разработка и согласование с организациями программы, содержания и планируемых результатов практики;
- осуществление руководства практикой;
- контролирование реализации программы и условий проведения практики, в том числе требований охраны труда, безопасности жизнедеятельности и пожарной безопасности в соответствии с правилами и нормами;
- формирование группы в случае применения групповых форм проведения практики;
- разработка и согласование с организациями формы отчетности и оценочного материала прохождения практики.

В период производственной практики для студентов проводятся консультации по выполнению заданий по темам программы.

При прохождении производственной практики студенты обязаны:

- выполнять задания, предусмотренные программой производственной практики;
- соблюдать действующие правила внутреннего трудового распорядка;
- изучать и строго соблюдать нормы охраны труда и правила пожарной безопасности.

Мастера производственного обучения, осуществляющие руководство производственной практикой, должны иметь высшее или среднее профессиональное образование по профилю специальности, проходить обязательную стажировку в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ

Контроль и оценка результатов освоения производственной практики осуществляется руководителем практики в процессе наблюдения и выполнения обучающимися заданий по практике.

Результаты обучения (освоенные умения в рамках ВПД)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
ПК 4.1. Участвовать в планировании деятельности первичного структурного подразделения	- наблюдение за выполнением практических заданий; - оценка выполненных заданий.
ПК 4.2. Участвовать в разработке и внедрении технологических процессов.	- наблюдение за выполнением практических заданий; - оценка выполненных заданий.
ПК 4.3. Разрабатывать и оформлять техническую и технологическую документацию.	- наблюдение за выполнением практических заданий; - оценка выполненных заданий.
ПК 4.4. Обеспечивать соблюдение технологической и производственной дисциплины	- наблюдение за выполнением практических заданий; - оценка выполненных заданий.
ПК 4.5. Обеспечивать соблюдение техники безопасности	- наблюдение за выполнением практических заданий; - оценка выполненных заданий.
ПК 4.6. Организовывать подготовку мяса, рыбы и мяса птицы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	- наблюдение за выполнением практических заданий; - оценка выполненных заданий.
ПК 4.7. Организовывать и проводить приготовление сложной холодной кулинарной продукции.	- наблюдение за выполнением практических заданий; - оценка выполненных заданий
ПК 4.8. Организовывать и проводить приготовление сложной горячей кулинарной продукции.	- наблюдение за выполнением практических заданий; - оценка выполненных заданий.
ПК 4.9. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий.	- наблюдение за выполнением практических заданий; - оценка выполненных заданий.
ПК 4.10. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных и горячих десертов.	- наблюдение за выполнением практических заданий; - оценка выполненных заданий.
ПК 4.11. Организовывать обслуживание потребителей на предприятиях питания.	- наблюдение за выполнением практических заданий;

	-оценка выполненных заданий.
ПК 4.12. Организовывать предоставление специальных форм услуг предприятиями питания	- наблюдение за выполнением практических заданий; - оценка выполненных заданий.
ПК 4.13. Разрабатывать различные виды меню и рецептуры кулинарной продукции и десертов для различных категорий потребителей	- наблюдение за выполнением практических заданий; - оценка выполненных заданий.
ПК 4.14. Организовывать производство продукции питания для различных категорий потребителей	- наблюдение за выполнением практических заданий; - оценка выполненных заданий.